

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ СОШ № 19

02.02.2024.
Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации
питания в МБОУ СОШ № 19

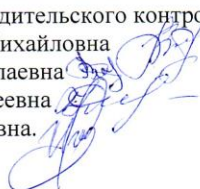
Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Бессмертная Наталья Михайловна
Воробьева Ирина Николаевна
Дронова Наталья Алексеевна
Иванова Елена Викторовна составили настоящий акт в том, что была проведена про-
верка в школьной столовой МБОУ СОШ № 19

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документаци-
ей, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших
школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми
СаНиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъ-
являемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана
удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:
Бессмертная Наталья Михайловна
Воробьева Ирина Николаевна
Дронова Наталья Алексеевна
Иванова Елена Викторовна.



Акт №2
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ СОШ № 19

21.05.2024.
Время: 09.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам МБОУ СОШ № 19 организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Андрющенко Екатерина Александровна
Мальцева Маргарита Игоревна
Жукова Елена Геннадьевна
Николаенко Наталья Александровна
Манагарова Марина Викторовна
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 19

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1- 4 классы.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ СОШ № 19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Андрющенко Екатерина Александровна
Мальцева Маргарита Игоревна
Жукова Елена Геннадьевна
Николаенко Наталья Александровна
Манагарова Марина Викторовна

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ СОШ № 19

25.09.2024

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ
СОШ № 19 организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Гончарова Инна Александровна

Калиниченко Надежда Семеновна

Цымбалова Светлана Александровна

Харьковская Юлия Сергеевна

Маханько Елена Александровна

Перепелицына Наталья Альбертовна составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой

МБОУ СОШ № 19

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4 классов,
- Школьной столовой на 25 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: МБОУ СОШ № 19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля

Гончарова Инна Александровна

Калиниченко Надежда Семеновна

Цымбалова Светлана Александровна

Харьковская Юлия Сергеевна

Маханько Елена Александровна

Перепелицына Наталья Альбертовна

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля питания в
МБОУ СОШ № 19.

24.12.2024.
Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ СОШ № 19, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Аветисян Анна Аветисовна

Бойко Ирина Сергеевна

Селиванова Виктория Романовна

Черкашина Евгения Александровна составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 19


На момент проверки установлено:


- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МБОУ СОШ № 19 размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При взвешивании 3 котлет, полученная масса равнялась 153г, что соответствует норме (выход готовой котлеты – 50г).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: в МБОУ СОШ № 19 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Аветисян Анна Аветисовна 

Бойко Ирина Сергеевна 

Селиванова Виктория Романовна 

Черкашина Евгения Александровна 